



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRIŞIK

Ümit Usta

1.5 çay bardağı sıvıyağ
1.5 çay bardağı su
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Alabildiğince un
Açmak için:
Nişasta
İçi için:
Yarım kilo ceviz içi
1 çay bardağı tozşeker
Üzeri için:
250 gram margarin veya tereyağ
Şerbeti için:
1.5 litre su
1 kilo 850 gr toz şeker
Çeyrek limonun suyu

İlk iş olarak şerbeti kıvama gelinceye kadar kaynatıp, soğutalım. Hamur malzemesini bir kapta yoğurup, ceviz büyüklüğünde bezelere ayıralım.

Her bir bezeyi nişasta ile olabildiğince ince açıp, üzerine ceviz içi ve toz şekerini karıştırarak serpelim.

Yufkayı, oklavaya rulo şeklinde sarıp, iki ucundan büzdürelim. Hazırladığımız hamurları tepsiye dizip, üzerine erimiş kızgın yağ gezdirelim.

Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirip, soğuk şerbet gezdirelim. Şerbeti iyice çekince servis yapalım.